

Waldecker Fleischwaren HEINRICH SAURE GMBH

EG-Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb EZ 837/EV 837

34508 Willingen • Auf der Höhe 7 • Usseln

Telefon: 05632-94900 Telefax: 05632-949020



Produktspezifikation: Schweinelachssteak mariniert, Knoblauch

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 1127

Produktbeschreibung: Schweinelachsschnitzel in Knoblauchmarinade eingelegt
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: 100g, 140g, 160g, 180g, 200g, 220g
Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Steak verwendet.
Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Länge: variiert je nach Gewichtsangabe
Aussehen: Schweinelachsschnitzel in Knoblauchmarinade eingelegt
Konsistenz: schnittfest
Farbe: gelblich
Geruch/Geschmack: würzig, spezifisch

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Mais, Schwein, Senf, Koriander, Umbelliferae

Hinweise für Allergiker: Senf

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:

Gesamteiweiß:

Bindegewebeisweiß:

Fett:

Wasser:

Fleischeiweiß:

BEFFE:

F. i. T.:

Fremdwasser:

FE. I. TT. A.:

BE. I. FE.:

BEFFE I. FE.:

Fett: FE:

Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.: 653 kJ

Kcal/100 g.: 155 kcal

Eiweiß/100 g.: 20 g

Kohlenhydrate/100 g.: 1,1 g

davon Zucker/100 g.: < 0,5 g

Fett/100 g.: 8 g

davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 3,2 g

Ballaststoffe/100 g.: 0,9 g

Salz/100 g.: 1,5 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch(90%), Flüssigwürzung: Trinkwasser, Speiseöl, Kochsalz, Säureregulator: E325, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze (u.a. Koriander, Knoblauch, Senf, Kräuter, Zwiebeln), Gewürzextrakte, Zucker, Stabilisator: E450, E451, Branntwein-/Weinessig, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Säureregulator: E500.

Mindesthaltbarkeit: 10 Tage

Restlaufzeit: 9 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: vacuum verpackt mit Etikett

Leergewicht der Packung: 10 g.

Lagertemperatur: 1 - 4° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer